

# LARBOARD

## SPECIAL DINNER

2023.12.31

### AMUSE

冬のアミューズ  
Amuse "Winter"

### APPETIZER

低温調理にした蝦夷鹿のカルパッチョ仕立て 赤房スグリのビネグレット  
*Ezo Deer Carpaccio with Red Currant Sauce*

### SOUP

冬牛蒡のポタージュ  
Burdock Potage Soup

### FISH

金目鯛とムール貝のアクアパッツァ仕立て  
Stewed Red Bream and Mussels Italian Style

### MAIN

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリア産黒トリュフのラペ  
*Wagyu Beef Fillet Steak with Italian Black Truffles*

### DESSERT

黄栗のモンブラン バニラアイスクリーム添え  
Mont Blanc with Vanilla Ice Cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

# LARBOARD

## SPECIAL DINNER

2024.1.1

### AMUSE

新春の3品  
Japanese Amuse

### APPETIZER

塩麴でマリネした帆立のサラダ仕立て 黄柚子のドレッシング添え  
Marinated Sea Scallops with Herb Salad and *Yuzu* Dressing

### 2nd APPETIZER

茶わん蒸し  
Japanese Egg Custard

### SUSHI

お任せ握りと季節の椀物  
Today's *SUSHI* and Japanese Clear Soup

### MAIN

国産牛サーロインのグリル 本山葵のソースを添えて  
Grilled Japanese Beef Sirloin with Japanese *WASABI* Sauce

### DESSERT

白玉ぜんざいと抹茶アイスクリーム  
Sweet Red Bean Soup with *SHIRATAMA* and Green Tea Ice Cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea